Weisse Schokolade-Trüffel-Torte

Mit dem Rezept für eine Weisse Schokolade-Trüffel-Torte lässt sich eine Torte vom Allerfeinsten kreieren. Ausprobieren und überraschen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 8,2 h



Zutaten

Für den Teig

200 g	Butter
250 g	Mehl
200 g	Zucker
200 ml	Milch
130 g	Weiße Schokolade
0.5 TL	Vanilleextrakt
2 Stk.	Eier

Für die Creme

370 ml	Schlagobers
620 g	Weiße Schokolade

Für die Trüffel

140 g	Weiße Schokolade
120 ml	Schlagobers
1 TL	Grand Marnier

Zubereitung

1. Für die **Weisse Schokolade-Trüffel-Torte** als Erstes den Schlagobers bei mittlerer Hitze

erwärmen, die Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Den Likör einrühren, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

2. Dann Schlagobers in einem weiteren Topf erwärmen, Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen lassen, vom Herd nehmen.

3. Beide Massen dann für mindestens 6-8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Nun den Backofen auf 160° vorheizen und drei Kuchenformen einfetten.

5. In der Zwischenzeit aus der Likörschokoladenmischung eine teelöffelgroße Menge abnehmen und diese zwischen den Händen zu einer Kugel formen. So mit der gesamten Masse verfahren. Die Kugeln dann in geriebener Schokolade rollen und anschließend wieder kaltstellen.

6. Als Nächstes, Schokolade vorsichtig in einem Topf zum Schmelzen bringen, vom Herd nehmen und beiseitestellen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann Eier in die Schüssel schlagen, Vanilleextrakt zugeben und alles gut miteinander vermischen. Anschließend die Hälfte des Mehls und der Milch zugeben, gut verrühren. Vorgang wiederholen und schlagen, bis ein homogener Teig entsteht. Zuletzt die Schokolade einrühren.

7. Die Masse nun gleichmäßig auf die Backformen aufteilen. Diese dann für 25-30 Minuten in den Backofen stellen. Einen Zahnstocher in die Mitte eines Kuchens stechen, wenn beim Herausziehen keine Kuchenreste haften bleiben, die Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

8. Währenddessen die Schokoladenmischung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zum Verarbeiten nicht mehr ganz kalt ist.

9. Die Schokoladenmasse dann auf eine Kuchenplatte streichen, eine Zweite aufsetzen und leicht andrücken. Wieder mit der Masse bestreichen und die letzte Kuchenplatte aufsetzen. Den kompletten Kuchen dann mit der Schokoladenmasse einstreichen. Den Kuchen zuletzt mit den Schokoladenkugeln garnieren. Gleich servieren oder wieder kühl stellen.

Tipp

Für einen farblichen Kontrast bei der Weisse Schokolade-Trüffel-Torte einfach dunkle Schokoladenstreusel über die Torte streuen. Frische Himbeeren passen auch sehr gut auf den Kuchen. Die Torte ist im Kühlschrank aufbewahrt für mindestens zwei Tage haltbar.